



Natale 2019

Ore 12:30 COCKTAIL DRINK DI BENVENUTO
FRIVOLEZZE DELLO CHEF

Ore 13:00 APERTURA BUFFET
ANTIPASTI ALLA NOVELLA VERDE

Insalatina di gamberi freschi spogliati
Rughetta con carpaccio di spada affumicato con olio di noci
Valeriana con carpaccio di spada marinato agli agrumi di Sicilia
Rughetta con carpaccio di tonno marinato all'arancio
Valeriana con tonno affumicato con olio di noci
Terrina di piovra con olive taggiasche e capperi di Sicilia
Salmone cotto al vapore con erbe e pancetta stufata
Insalatina di riso venere con blink di salmone e olio di noci
Cous cous con tajiki di verdure pomodori secchi e olive taggiasche

ANTIPASTI RUSTICI

Bresaola punta d'anca su rughetta selvatica
Crudo di Montagnana 30 mesi con pere
Sopressa di Valdobbiadene con sottoli della casa
Speck del Tirolo con radici di rafano
Tortino salato in sfoglia agra 4 stagioni
Piccolo rotolino di carpaccio con ricotta infornata
Lardo di Colonnata con crostini caldi dorati
Melanzane alla parmigiana

ANGOLO DEL BACCALA':

Mantecato, alla vicentina, in tempura e in umido

Battuta al coltello di fassona piemontese su crostini di casatella
Spadellata di cozze e vongole

ANGOLO FORMAGGI FRESCHI E STAGIONATI:

Stracciatelle, nodini, burrate, bufale, treccioni di mozzarella
Formaggi stagionati in finger food con loro marmellate e composte

AL TAVOLO

Risotto mantecato al pecorino di fossa senese con coulis
di trippa in umido e cascata di grana 24 mesi
Gnocchi di Rotzo ripieni allo stravecchio Piave,
guarniti con finferli e burro nocciola

Cappone nostrano in cottura agrodolce e salsa alla
crema di nocciole piemontesi con patate sciolte

Sorbetto di melograno con composta di mirtilli
e scorzette di cedro caramellato

Gran buffet di frutta nazionale ed esotica con fontana di
cioccolato

Buffet di pasticceria di casa nostra

VINI E BEVANDE INCLUSE
EURO 15,00 MENU' BIMBI



50 €

